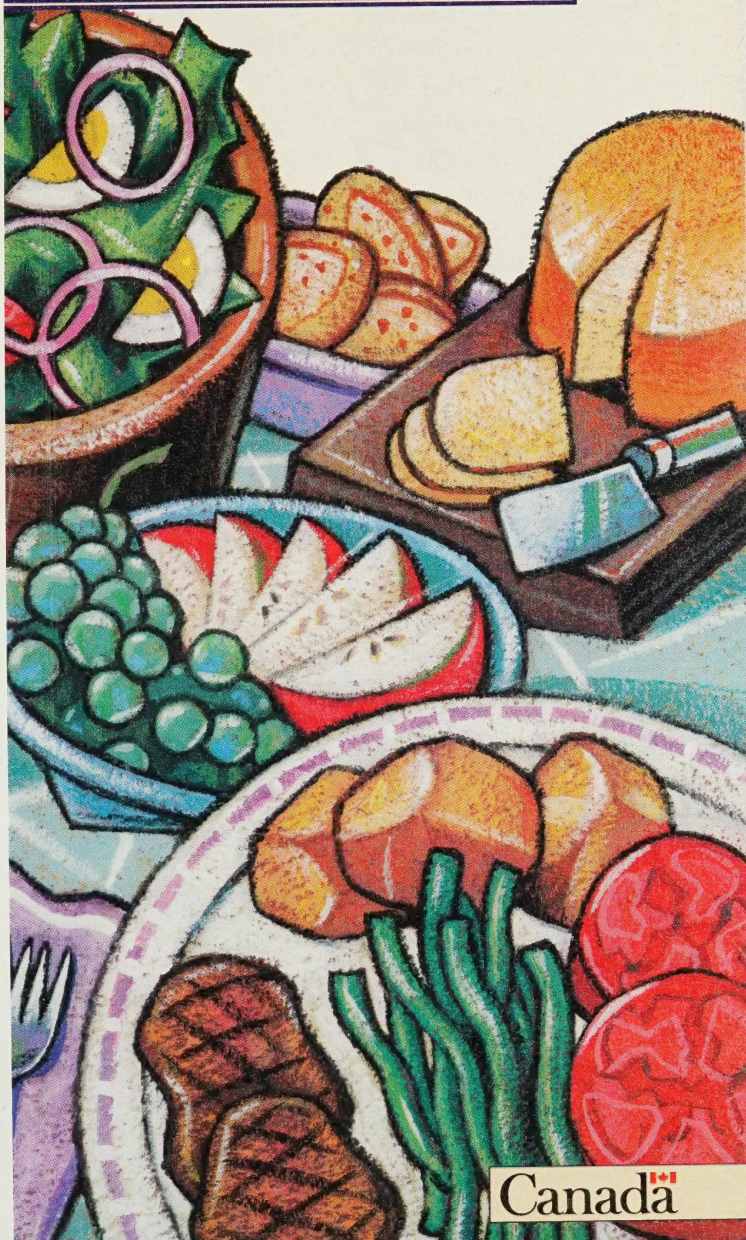



Government
Publications

Food Safety and You





Digitized by the Internet Archive
in 2021 with funding from
University of Toronto

<https://archive.org/details/31761114653561>

CA1
-Z 011

Government
Publications

Food Safety and You



Canada

Food Safety and You

Why is Canada's food supply
one of the world's safest? page 3

What is the Government of
Canada's role in food safety? page 4

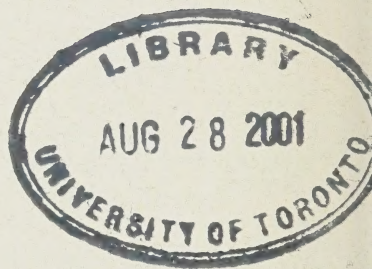
Why is accurate labelling
important for food safety? page 6

How are new food
products approved? page 8

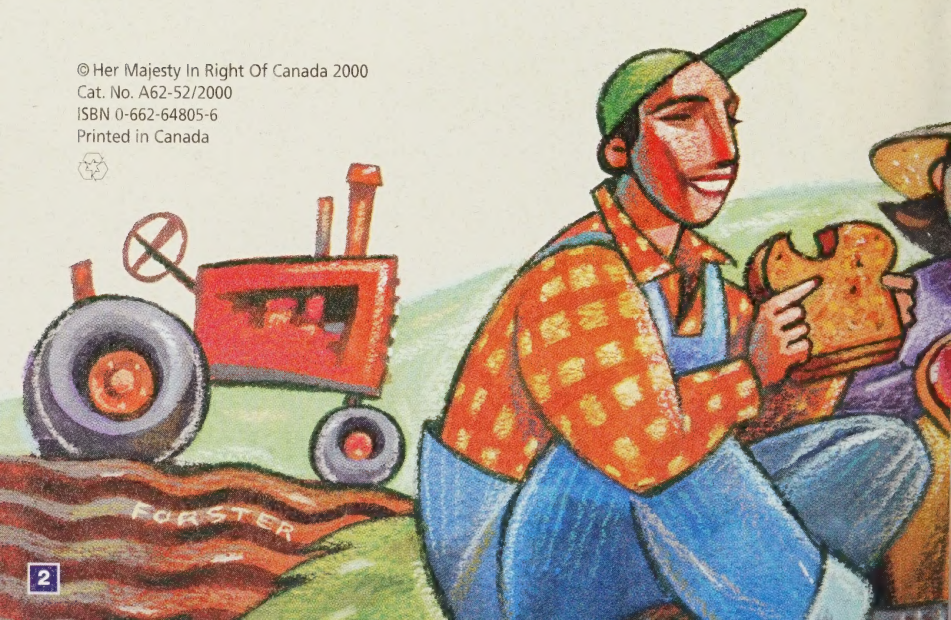
What can you do as
a consumer? page 10

What is the Government of
Canada's commitment? page 11

Hungry for
more information? page 12



© Her Majesty In Right Of Canada 2000
Cat. No. A62-52/2000
ISBN 0-662-64805-6
Printed in Canada



Why is Canada's food supply one of the world's safest?

There's a good reason why the foods we eat in Canada are safe. There's a good reason why the governments of many other countries have chosen to examine Canada's food safety system to improve their own. The Government of Canada works with provinces, territories, municipalities, consumers and industry to protect our country's food supply and the health and well-being of all Canadians, from coast to coast.

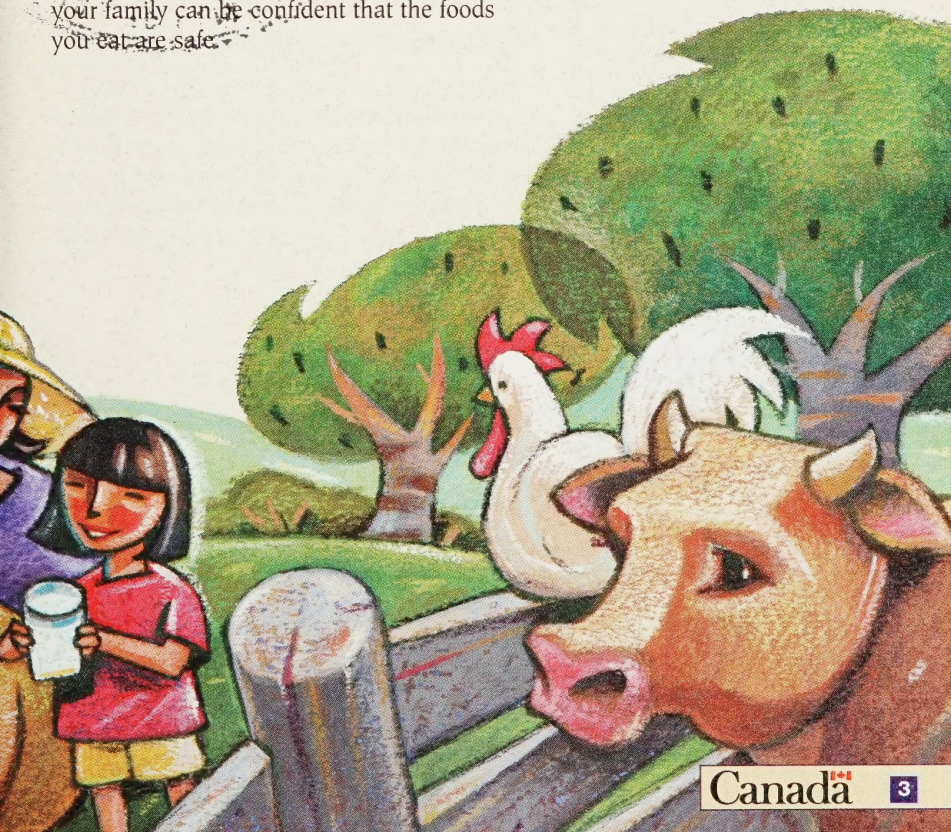
We carry out this mandate through laws, regulations, inspections and product approval activities.

From the farm or the boat to the food processor, from the field or the sea right through to the family dinner table, from the greenhouse to the grocery store, there are thousands of Canadians working every day so that you and your family can be confident that the foods you eat are safe.

FOOD SAFETY TIPS



BACTERIA MULTIPLY on food that is mishandled and some of these bacteria may cause disease. Follow the food safety tips on the next pages to make sure the food you buy and prepare is safe. Examine food and its packaging at the store and again when you are ready to use it. Avoid damaged cans or packages; this may expose their contents to bacteria.



What is the Government of Canada's role in food safety?

FOOD SAFETY TIPS

STORAGE

KEEP YOUR refrigerator at 4°C (40°F) or less. Keep your freezer at -18°C (0°F) or less.

THAW FOODS in the refrigerator. Thawing in cold running water or in a microwave oven is also acceptable. Thawing at room temperature is unsafe because surface bacteria begin to multiply as soon as the surface warms.

Who oversees the feeds, the seeds and the fertilizers that our growers depend on? Who assesses the new types of vegetables, the fruits and the grains that come onto the market, to make sure they're safe for human consumption? Who inspects the meat products, the fish and seafood, and the fruits and the vegetables that we buy at our grocers? Who checks to see that the food coming into the country meets Canadian standards for safety, and that animals and plants are free of diseases and pests?

We all have a role to play in food safety – producers, processors, provincial, territorial, municipal and federal governments, retailers and consumers. Everyone contributes to the safety of the food we eat.

This brochure is about the important role that the Government of Canada plays in food safety.

Health Canada, through the *Food and Drugs Act*, is the federal department that establishes standards for the safety and nutritional quality of food sold in Canada. It is also responsible for assessing the effectiveness of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) food safety inspection activities.



The CFIA inspects food produced at federally registered slaughterhouses and processing plants and carries out enforcement activities related to food. For example, if a laboratory analysis or a consumer complaint indicates that action is required, the CFIA and, depending on the situation, its federal, provincial or municipal partners will investigate the issue. Last year, the CFIA conducted thousands of investigations that resulted in the recall of about 250 products from distributors and retailers. Most of these products were removed from the marketplace because they contained undeclared allergens, bacteria or toxins that could cause foodborne illness, or contained foreign material (for example, glass particles).

Canada's provincial and territorial governments are responsible for inspecting food processing establishments that distribute products provincially and territorially. In many cases, municipalities are responsible for inspecting restaurants. These jurisdictions also play an important role in food safety.

Day in and day out, Government of Canada inspectors and scientists contribute to a rigorous and comprehensive food safety system and help maintain the high standards Canadians rely on for food safety.

FOOD SAFETY TIPS

SEAFOOD

BUY SEAFOOD from reputable sources. Clams, mussels, and oysters should be alive when they are bought. This means that their shells should be closed, or they should respond by closing when they are tapped. Use fresh seafood within three days of purchase. Look for damaged packaging, obvious mould growth, discolouration, "off odours," and texture changes.

NEVER THAW frozen seafood at room temperature. Prepare seafood quickly, cook it thoroughly, and serve it immediately. Seafood should be cooked for about four minutes per centimetre of thickness (10 minutes per inch), and should reach an internal temperature of at least 70°C (160°F) to destroy any bacteria present. Clams, mussels, and oysters should not be eaten if their shells remain closed after cooking.



Why is accurate labelling important for food safety?

The Government of Canada has a number of laws in place to let you know what you're getting when you look at a label on a food product.

The *Food and Drugs Act* prohibits the labelling, packaging, treating, processing, selling or advertising of any food (at all levels of trade) in a manner that would mislead or deceive consumers as to the character, value, quantity, composition, merit or safety of the product.

The *Food and Drugs Regulations* prescribe the labelling of all prepackaged foods, including requirements for ingredient and nutrition labelling, nutrient content claims (for example, "fat free"), mandatory nutrient declarations (such as allergens) and foods for special dietary needs (such as "infant formula").

The *Consumer Packaging and Labelling Act* provides for a uniform method of labelling and packaging of products sold at retail. It prevents fraud and deception by providing for factual label information that allows consumers to make an informed choice. It also requires the use of metric units of measurement and bilingual labelling.

FOOD SAFETY TIPS

FOOD PREPARATION

ALWAYS CLEAN your hands, utensils and cooking surfaces thoroughly. Wash your hands with soap and hot water before you handle food, repeatedly while you prepare it, and again when you've finished. Sanitize countertops, cutting boards and utensils with a bleach solution (5 mL/1 tsp. bleach per 750 mL/3 cups water). This will kill surface bacteria.

PREPARE FOODS quickly, cook them thoroughly and serve them immediately. Don't let foods linger at temperatures where bacteria can grow. The "danger zone" is between 4°C (40°F) and 60°C (140°F).



When significant nutritional changes are made to an existing food product, or when there are components in foods that may cause allergic reactions or other health concerns, the foods must be labelled as such.

The Government of Canada believes that labelling must be clear, truthful and meaningful to you. Take, for example, our support of the organic industry in its effort to develop Canada's national standard for organic agriculture. Working with the Canadian General Standards Board (CGSB), a leading standards organization, a diverse group of Canadians was able to build consensus to define what is an "organic product," how it should be labelled, and how it should be produced. Through the certification and labelling of organic foods, Canadians will be able to identify which products meet these national standards.

This success has motivated us to work with consumer groups, industry and others to develop another CGSB standard. This standard is for the labelling of foods derived from biotechnology. Consistent codes of practice for labelling of foods derived from biotechnology will give consumers the information they want to make informed choices.

FOOD SAFETY TIPS

FOOD SAFETY Facts for Entertaining

REMEMBER THE "Two-Hour Rule" when entertaining with a large meal or buffet. Don't let the perishable foods linger for longer than two hours in the danger zone between 4°C (40°F) and 60°C (140°F). Keep hot foods hot with warming trays, chafing dishes or slow cookers that reach a temperature of at least 60°C (140°F). Keep cold foods cold by resting serving dishes on crushed ice. Serve small bowls or trays of food and replace them often. Replacement dishes should be stored in the oven or the refrigerator prior to serving. Replace buffet foods with fresh, full trays. It is unsafe to add new food to a serving dish that has been sitting at room temperature for more than two hours.



How are new food products approved?

FOOD SAFETY TIPS

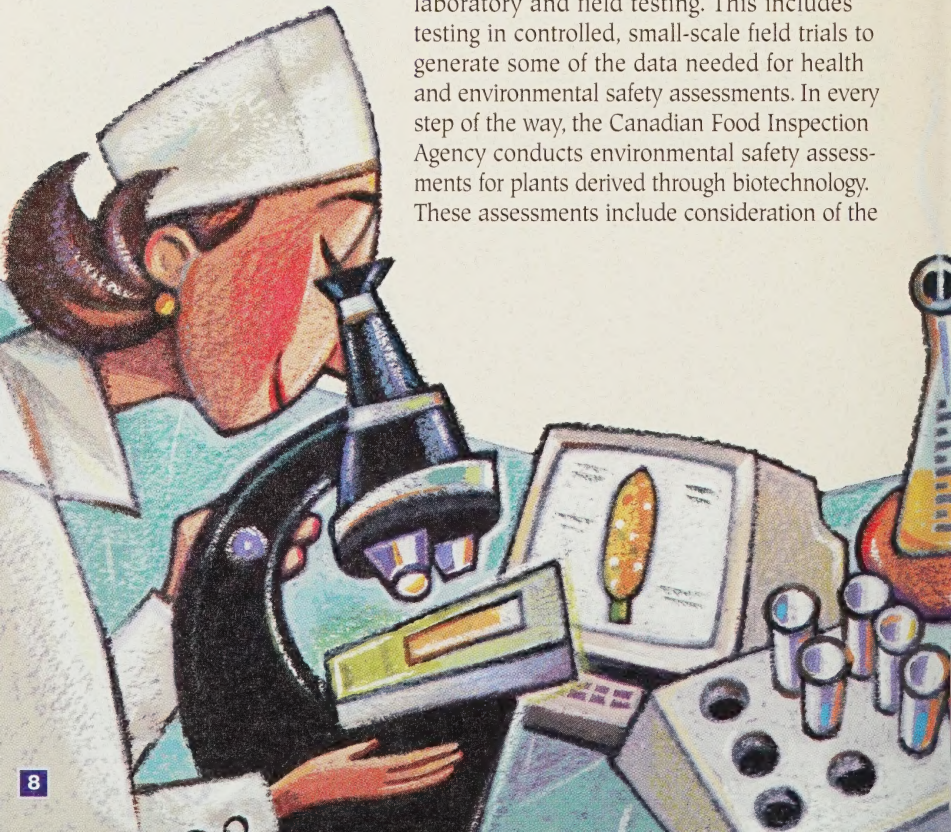
HOME-PREPARED VEGETABLES and Herbs Stored in Oil

THESE PRODUCTS should always be stored in the refrigerator and discarded after one week. Always use fresh ingredients to prepare products stored in oil. If receiving a gift of home-prepared food products stored in oil, check when they were prepared and discard them if more than a week old.

Over the years, scientists have been involved in developing new food technologies that could lead to improved food products. Some of these products are referred to as “novel foods,” “biotechnology-derived foods,” “genetically modified foods” or “genetically enhanced foods.”

These foods go through a rigorous and thorough review process before they can be introduced into the marketplace. The way the Government of Canada assesses and regulates these foods is based on scientific principles that have been developed through consultations with experts around the world.

Before any product derived from biotechnology can be marketed in Canada, the Government of Canada requires that it undergo thorough laboratory and field testing. This includes testing in controlled, small-scale field trials to generate some of the data needed for health and environmental safety assessments. In every step of the way, the Canadian Food Inspection Agency conducts environmental safety assessments for plants derived through biotechnology. These assessments include consideration of the



potential for the new plant to become a weed, the potential for gene-flow to wild relatives, the potential for the new plant to become a plant pest, the potential impact on other organisms in the environment and the potential impact on biodiversity. Biotechnology-derived foods must be shown to be as safe as foods already on the Canadian marketplace that have a long history of safe use.

Health Canada has a strict process for evaluating new foods developed through biotechnology. A thorough safety assessment must be carried out before they can be sold in grocery stores or in the marketplace. Teams of scientists first make sure that the new food basically corresponds to its traditional counterpart. They then do a detailed assessment of the new component introduced to the food through biotechnology.

Evaluations are carried out by experts in nutrition, molecular biology, chemistry, toxicology and environmental science. In addition to looking at how the food was developed and how its composition and nutritional quality compares to traditional counterpart foods, they also scrutinize what potential the food has for being toxic or causing allergic reactions.

WHAT ARE "FOODS DERIVED FROM BIOTECHNOLOGY"?

SIMPLY PUT, biotechnology is the use of living organisms, or their parts, to produce new products. If you've ever eaten bread or cheese, or used antibiotics, then you've ingested something that was produced through biotechnology.

MANY TRADITIONAL food-making processes depend on living organisms. Yeast is used to make bread rise. Bacteria is used to "age" cheese. Scientists harness natural processes of biotechnology like fermentation to produce some medicines. Antibiotics, for example, are manufactured from substances such as bacteria and fungi.

TODAY, SCIENTISTS are refining these methods so that the results are controlled and specific. Through biotechnology, they are able to move a gene – a code inside each organism that defines a characteristic – from one organism to another. For example, it is now possible to breed crops with new characteristics, like resistance to insects, frost or disease, using genetic modification. And some of these new crops may reduce the need for chemicals in agriculture.





HELPING CONSUMERS **Fight BAC!™**

The Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education

YOU CAN reduce the risk of foodborne illness by following these four simple steps:

CLEAN. Wash hands, utensils and surfaces with hot soapy water before, during and after preparing foods. Sanitize countertops, cutting boards and utensils with a mild bleach and water solution. Wash all produce thoroughly before eating or cooking.

SEPARATE. Keep raw meats and poultry away from other foods during storage and preparation. Keep separate cutting boards for raw meats and vegetables. Always keep foods covered.

COOK. Cook food thoroughly—cooking times and temperatures vary for different meat and poultry. Prepare foods quickly, and serve immediately so foods don't linger at room temperatures where bacteria can grow.

CHILL. Refrigerate or freeze perishables, prepared food and leftovers within two hours. Make sure the refrigerator is set at a temperature of 4°C (40°F), and keep the freezer at -18°C (0°F).

What can you do as a consumer?

Canadian governments and food industry partners are working together to maintain a safe food supply. However, foods, when purchased, must be safely handled, stored and cooked at home.

To provide the public with information on the safe handling of food, consumer organizations, industry associations, and municipal, provincial, territorial and federal governments, through the Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education, have produced an awareness campaign called *Fight BAC!™* The campaign focuses attention on the four key food safety messages: CLEAN, SEPARATE, COOK, and CHILL.



What is the Government of Canada's commitment?

The Government of Canada is committed to enhancing the safety of the foods you eat. Food safety and consumer protection are priorities.

And, protecting the safety of Canada's food supply is the result of a collective effort by producers, processors, distributors, inspectors, governments and consumers.

By continuing to take a leadership role, and through its active participation in Canada's food safety system, the Government of Canada will continue to strengthen this system and protect the health of Canadians...now, and for generations to come.

FOOD SAFETY TIPS

LEFTOVERS

VERY HOT items can be cooled at room temperature for approximately 30 minutes prior to being refrigerated. Frequent stirring accelerates the cooling at this stage. Refrigerate or freeze leftovers in covered, shallow containers. Food will cool faster in shallow containers. Never remove a large pot of food (such as soup, stew or pasta sauce) from the stove and place it in the refrigerator. Large masses of food can take hours or days to chill properly and will provide an ideal environment for the growth of harmful bacteria. Leftovers should be eaten within four days. For frozen leftovers, ensure they are eaten within four days of being taken out of the freezer. Do not put the food back into the same container it was in and never add leftover food to fresh food.



Hungry for more information?

If you would like more information on how the Government of Canada maintains Canada's food safety system, please contact us at:

1800 O-Canada (1 800 622-6232) TTY/TDD 1 800 465-7735

www.canada.gc.ca

Canadian Food Inspection Agency
www.cfia-acia.agr.ca

Agriculture and Agri-Food Canada
www.agr.ca

Health Canada
www.hc-sc.gc.ca

Food Safety and You, 59 Camelot Drive, Nepean, Ontario K1A 0Y9



Pour en savoir plus...

Pour de plus amples renseignements sur la façon dont le gouvernement du Canada maintient le régime de salubrité des aliments au Canada, veuillez communiquer avec nous aux coordonnées suivantes :

1 800 O-Canada (1 800 622-6232) Télécopieur/ATME 1 800 465-7735

www.canada.gc.ca

Agence canadienne
 d'inspection des aliments
www.cfia-acia.agr.ca
 Agriculture et
 Agroalimentaire Canada
www.agr.ca

Santé Canada
www.hc-sc.gc.ca

Des aliments sains... chez vous! 59, promenade Camelot, Nepean (Ontario) K1A 0Y9



Quel est l'engagement du gouvernement du Canada?

Le gouvernement du Canada est résolu à améliorer la salubrité des aliments que vous consommez. La salubrité des aliments et la protection des consommateurs sont prioritaires. De plus, la protection de la salubrité des réserves alimentaires du Canada est le résultat d'une action concertée de la part des producteurs, des transformateurs, des distributeurs, des inspecteurs, des gouvernements et des consommateurs. En conservant son rôle de premier plan, et en participant activement au régime de salubrité des aliments du pays, le gouvernement du Canada continuera de renforcer ce régime et de protéger la santé des Canadiens et des Canadiennes ... aussi bien maintenant que dans l'avenir.

On peut laisser refroidir les aliments très chauds à la température de la pièce pendant environ 30 minutes avant de les réfrigérer. Un brassage fréquent peut accélérer ce processus. Réfrigérez ou congélez les restes de table dans des contenants couverts et des contenants assurera un refroidissement plus rapide des aliments. Ne placez jamais une grosse marmite de nourriture (soupe, ragoût ou sauce pour pâtes alimentaires) que vous venez de retirer du feu immédiatement dans le réfrigérateur. En effet, de grandes quantités de nourriture peuvent mettre des heures à se refroidir suffisamment et fournir, dans l'intervalle, un milieu propice à la prolifération des bactéries. Il faut manger les restes de table dans les quatre jours suivant leur préparation, et les restes congelés, dans les quatre jours suivant leur retrait du congélateur. Ne remettez pas les aliments dans le contenant d'où ils proviennent et n'ajoutez jamais des restes à des aliments frais.

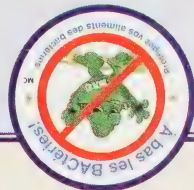
LES RESTES DE TABLE



Que peuvent faire les consommateurs?

Les gouvernements canadiens et leur partenaires industriels collaborent à maintenir la protection de la salubrité des réserves alimentaires. Par contre, une fois à la maison, les aliments doivent être manipulés, entreposés et cuits avec soin.

Les organisations de consommateurs, les associations industrielles ainsi que les gouvernements municipaux, provinciaux, territoriaux et fédéral ont mis sur pied, par l'entremise du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, une campagne de sensibilisation nommée *À bas les Bactéries!* Ils peuvent ainsi trans-mettre au public l'information dont il a besoin sur la manipulation sans risque des aliments. La campagne met l'accent sur les quatre principaux messages de salubrité des aliments : NETTOYEZ, SÉPAREZ, CUISEZ et RÉFRIGÉREZ.



**LUTTONS ENSEMBLE
CONTRE LES BACTÉRIES!
Le Partenariat canadien
pour la salubrité des
aliments**

VOUS POUVEZ atténuer les risques de toxi-infections alimentaires en suivant ces quatre étapes simples :

NETTOYEZ. Lavez-vous les mains et nettoyez les ustensiles et les surfaces de travail à l'eau chaude savonneuse avant, pendant et après la préparation des aliments. Désinfectez les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles avec une solution d'eau de Javel diluée. Lavez bien les fruits et les légumes frais avant la consommation ou la cuisson.

SÉPAREZ. Tenez les viandes et la volaille crues à l'écart des autres aliments pendant la conservation et la préparation. Utilisez des planches à découper différentes pour les viandes crues et les légumes. Gardez toujours les aliments couverts.

CUISEZ. Cuisiez bien les aliments. La durée et la température de cuisson varient selon le type de viande ou de volaille. Apprêtez les aliments rapidement et servez-les immédiatement. Ils ne doivent pas attendre trop longtemps à la température de la pièce, car des bactéries pourraient y croître.

RÉFRIGÉREZ. Réfrigérez ou congélez les denrées périssables, les aliments préparés et les restes de table dans les deux heures. Assurez-vous que la température du réfrigérateur est réglée à 4°C (40°F), et celle du congélateur à -18°C (0°F).

QUE SONT LES « ALIMENTS ISSUS DE LA BIOTECHNOLOGIE » ?

EN TERMES simples, la biotechnologie est l'utilisation d'organismes vivants ou de leurs parties pour créer de nouveaux produits. S'il vous est arrivé de manger du pain ou du fromage ou de prendre des antibiotiques, vous avez consommé un produit issu de la biotechnologie.

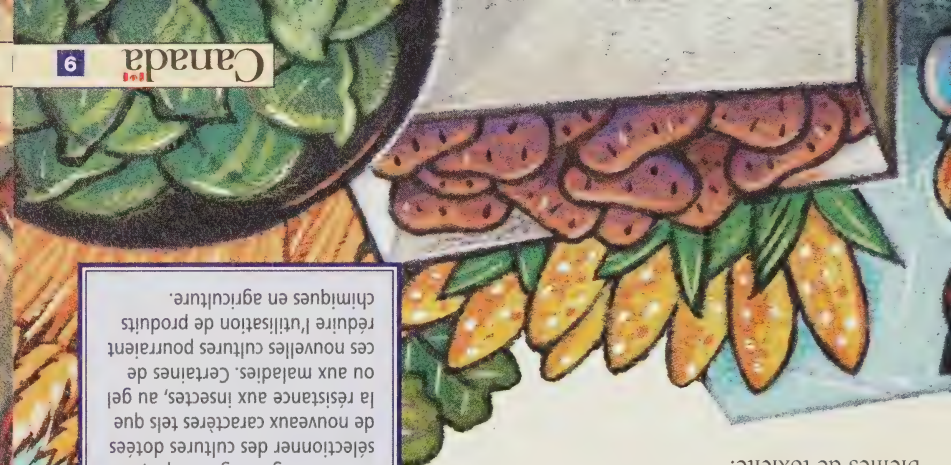
DES ORGANISMES vivants interviennent dans la fabrication de bon nombre d'aliments. La levure est utilisée en panification, et certaines bactéries servent dans l'affinage du fromage. Des scientifiques mettent à profit des processus naturels de biotechnologie tels que la fermentation pour produire des médicaments. Les antibiotiques, par exemple, sont fabriqués à partir de micro-organismes tels que des bactéries et des champignons.

AUJOURD'HUI, LES scientifiques raffinent les méthodes connues, de façon à pouvoir obtenir des résultats bien précis. Grâce à la biotechnologie, ils peuvent déplacer un gène – l'information codée qui est présente dans chaque organisme et qui définit une de ses caractéristiques – d'un organisme à l'autre. Par exemple, il est maintenant possible, en ayant recours au génie génétique, de sélectionner des cultures dotées de nouveaux caractères tels que la résistance aux insectes, au gel ou aux maladies. Certaines de ces nouvelles cultures pourraient réduire l'utilisation de produits chimiques en agriculture.

la biotechnologie. Elle évalue notamment la possibilité que le nouveau végétal puisse devenir une mauvaise herbe ou un végétal nuisible, ou qu'un flux génétique vers des espèces sauvages apparaites puisse se produire. L'Agence évalue aussi l'impact possible sur d'autres organismes dans l'environnement et sur la diversité biologique. Il s'agit de démontrer que les aliments issus de la biotechnologie sont aussi salubres que les aliments déjà offerts sur le marché canadien qui sont utilisés sans risque depuis longtemps.

Santé Canada a adopté une méthode rigoureuse pour évaluer les aliments nouveaux issus de la biotechnologie. Ces derniers doivent subir une évaluation exhaustive des risques avant de pouvoir être vendus dans les épiceries ou sur le marché. Des équipes de scientifiques s'assurent fondamentalement que l'aliment nouveau correspond à l'aliment classique. Les scientifiques font ensuite une évaluation détaillée du nouvel élément introduit dans l'aliment issu de la biotechnologie.

Les évaluations sont effectuées par des spécialistes de la nutrition, de la biologie moléculaire, de la chimie, de la toxicologie et des sciences environnementales. En plus d'étudier le processus de développement du produit et de comparer sa composition et ses attributs nutritionnels à ceux du produit classique, les experts examinent aussi le potentiel de l'aliment à causer des réactions allergiques ou des problèmes de toxicité.





LES PRODUITS doivent toujours être conservés au réfrigérateur et jetés au bout d'une semaine. N'utilisez que des ingrédients frais pour les préparer. Lorsqu'on vous fait cadeau de produits alimentaires apprêtés à la maison et conservés dans l'huile, vérifiez la date de mise en pot et jetez-les si elle remonte à plus d'une semaine.

Comment approuve-t-on les aliments nouveaux?

Au fil des ans, les scientifiques ont contribué à la mise au point de nouvelles technologies alimentaires. Ces nouvelles technologies ont favorisé le développement de produits alimentaires améliorés. Certains de ces produits sont appelés « aliments nouveaux » ou « aliments issus de la biotechnologie », « aliments génétiquement modifiés » ou « aliments génétiquement améliorés ».

Ces aliments subissent un processus d'examen strict et poussé avant de pouvoir être offerts sur le marché. Le processus fédéral d'évaluation et de réglementation de ces aliments se fonde sur des principes scientifiques qui ont été élaborés à la suite de consultations avec des spécialistes du monde entier.

Avant qu'un produit issu de la biotechnologie puisse être mis en marché au Canada, le gouvernement du Canada exige qu'il subisse des épreuves poussées en laboratoire et au champ. Ces épreuves comprennent des essais au champ contrôlés et à petite échelle pour obtenir les données requises pour l'évaluation de l'impact de ces nouveaux produits sur l'environnement et sur la santé. À chaque étape, de la conception à la commercialisation du produit, l'Agence canadienne d'inspection des aliments mène des évaluations de la sécurité pour l'environnement des végétaux issus de

Lorsqu'un produit alimentaire existant subit d'importantes modifications du point de vue nutritionnel, ou lorsque des ingrédients ajoutés à des aliments sont susceptibles de causer des réactions allergiques ou d'autres troubles de santé, il est nécessaire de le préciser sur l'étiquette.

Le gouvernement du Canada estime que les renseignements portés sur les étiquettes des aliments doivent être clairs, véridiques et significatifs. C'est pourquoi, par exemple, il a appuyé l'industrie des produits biologiques dans l'élaboration d'une norme nationale canadienne relative à l'agriculture biologique. Ainsi, de concert avec l'Office des normes générales du Canada (ONGC), chef de file dans le domaine de la normalisation, un groupe de Canadiens et de Canadiennes a réussi à recueillir un consensus sur la définition de « produits biologiques » ainsi que sur leur mode d'étiquetage et de production. Grâce à la certification et à l'étiquetage des aliments biologiques, vous pourrez savoir quels produits satisfont à ces normes nationales.

Ces succès nous ont incités à travailler avec des groupes de consommateurs, de l'industrie et d'autres intervenants en vue d'élaborer une autre norme de l'ONGC. La norme en question s'applique à l'étiquetage des aliments issus de la biotechnologie. Des codes d'usage cohérents sur l'étiquetage des aliments issus de la biotechnologie donneront aux consommateurs les renseignements dont ils ont besoin pour faire des choix éclairés.



LA SALUBRITÉ ET LES RÉCEPTIONS

POUR LES repas copieux et buffets réceptions à la maison, gardez toujours en mémoire la règle des deux heures. Ne laissez pas les aliments périssables séjourner plus de deux heures dans la zone dangereuse, qui se situe entre 4°C (40°F) et 60°C (140°F). Veillez à ce que les aliments chauds le restent en utilisant des réchauds, des chauffe-plats ou des mijoteuses dont la température peut être réglée à au moins 60°C (140°F). Pour maintenir la température des plats froids, posez les plats de service sur de la glace concassée. Servez de petits bols ou plats d'aliments et remplacez-les souvent. Les plats en attente doivent être conservés au four ou au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir. Remplacez les plats entamés par des plats frais bien remplis. Il est dangereux d'ajouter de nouveaux aliments dans un plat de service dont les aliments sont restés à la température ambiante pendant plus de deux heures.

Pourquoi l'exactitude de l'étiquetage est-elle importante?

Le gouvernement du Canada applique un certain nombre de lois qui vous permettent de savoir ce que vous achetez lorsque vous regardez l'étiquette d'un produit.

La Loi sur les aliments et drogues interdit d'étiqueter, d'emballer, de traiter, de transformer ou de vendre un aliment ou encore d'en faire la publicité (à tous les échelons de la filière commerciale) d'une manière qui soit mensongère ou susceptible de tromper le consommateur quant à la nature, à la valeur, à la quantité, à la composition ou à la salubrité du produit.

Le Règlement sur les aliments et drogues régit l'étiquetage de tous les aliments préemballés, y compris les aspects suivants : la liste des ingrédients, l'étiquetage nutritionnel, les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs (exemple : « sans gras »), la déclaration obligatoire de certains éléments nutritifs (tels que les allergènes) et l'étiquetage des aliments associés à un régime alimentaire spécial (comme les « laits maternisés »).

La Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation prescrit une méthode uniforme d'étiquetage et d'emballage des produits vendus au détail. En prescrivant l'inscription, sur l'étiquette des aliments, de renseignements précis qui permettent au consommateur de faire un choix éclairé, elle empêche la fraude. Elle exige en outre l'utilisation des unités métriques et l'étiquetage bilingue.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

N'OUBLIEZ JAMAIS de toujours vous laver les mains et de nettoyer les ustensiles et les surfaces de travail minutieusement. Lavez-vous les mains à l'eau chaude savonneuse avant la préparation des aliments, à plusieurs reprises pendant leur préparation et une fois que vous avez terminé. Désinfectez les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles avec une solution d'eau de Javel diluée (5mL/1/c. the d'eau de Javel dans 750 mL/3 tasses d'eau). Cette solution tue les bactéries présentes à la surface.

APPÊTÉZ LES aliments rapide-ment, cuisez-les à point et servez-les immédiatement. Ils ne doivent pas être laissés trop longtemps à des températures qui permettent la croissance des bactéries. La plage dangereuse se situe entre 4°C (40°F) et 60°C (140°F).



POISSONS ET FRUITS DE MER

ACHETEZ LES poissons et les fruits de mer chez des commerçants réputés. Les moules et les huîtres doivent être vivantes à l'achat. Pour le vérifier, assurez-vous que leurs coquilles soient fermées ou qu'elles se referment après un léger tapotement. Utilisez les poissons et les fruits de mer frais dans les trois jours suivant leur achat. Vérifiez l'état de l'emballage et surveillez les moisissures apparentes, les altérations de la couleur ou de la texture et les odeurs désagréables. NE DÉCONGÉLEZ jamais les poissons et les fruits de mer à la température de la pièce. Apprêtez-les rapidement, cuisez-les bien et servez-les immédiatement. La durée de cuisson recommandée pour ces produits est de quatre minutes par centimètre d'épaisseur (10 minutes par pouce), et leur température interne doit atteindre au moins 70°C (160°F) pour assurer la destruction de toute bactérie. Ne mangez pas les moules et les huîtres qui restent fermées après la cuisson.

L'ACIA inspecte les aliments produits dans les abattoirs et les établissements de transformation agréés par le gouvernement fédéral. Par exemple, si une analyse de laboratoire ou une plainte d'un consommateur justifie une intervention, l'ACIA et, selon la situation, ses partenaires provinciaux, municipaux ou fédéraux mènent une enquête. L'an dernier, l'ACIA a fait des milliers d'enquêtes qui ont justifié le retrait d'environ 250 produits du marché. La plupart de ces produits ont été rappelés parce qu'ils contenaient des matières étrangères (par exemple, des particules de verre), ou encore des allergènes non déclarés, des bactéries ou des toxines qui pouvaient causer des intoxications alimentaires. C'est aux gouvernements provinciaux et territoriaux canadiens qu'il revient d'inspecter les établissements de transformation des aliments qui distribuent leurs produits à l'échelle provinciale ou territoriale. Dans de nombreux cas, ce sont les municipalités qui sont responsables d'inspecter les restaurants. Par conséquent, ces autorités jouent également un rôle important dans le dossier de la salubrité des aliments. Du matin au soir, des inspecteurs et des scientifiques du gouvernement du Canada contribuent à mettre en oeuvre un régime rigoureux et complet de salubrité des aliments et aident à maintenir les normes élevées de salubrité des aliments sur lesquelles comptent les Canadiens et les Canadiennes.

Quel est le rôle du gouvernement du Canada?

Qui exerce une surveillance sur l'alimentation du bétail, les semences et les engrais dont dépendent les producteurs canadiens? Qui évalue les nouveaux types de légumes, de fruits et de grains qui sont introduits sur le marché, afin de garantir qu'ils sont propres à la consommation humaine? Qui inspecte les produits de la viande, le poisson, les fruits de mer ainsi que les fruits et les légumes que nous achetons à l'épicerie? Qui veille à ce que les aliments entrant au pays soient conformes aux normes de salubrité canadiennes et à ce que les animaux et les végétaux soient exempts de maladies et de ravageurs?

Nous avons tous un rôle à jouer dans la salubrité des aliments – producteurs, transformateurs, gouvernements provinciaux, territoriaux, municipaux et fédéral, détaillants et consommateurs. Tous contribuent à la salubrité des aliments que nous consommons.

La présente brochure porte sur le rôle important que joue le gouvernement du Canada dans la salubrité des aliments.

La Loi sur les aliments et drogues prévoit que Santé Canada est le ministère fédéral responsable d'établir les normes de salubrité et de qualité nutritive des aliments vendus au Canada. Il est également chargé d'évaluer l'efficacité des activités d'inspection des aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

ENTREPOSAGE

MAINTENEZ LA température de votre réfrigérateur à un maximum de 4°C (40°F), et celle de votre congélateur à -18°C (0°F) au plus. DÉCONGEEZ LES aliments au réfrigérateur ou encore sous l'eau froide courante ou au four à micro-ondes. Il est dangereux de faire décongeler des aliments à la température de la pièce, car dès qu'ils se réchauffent en surface, les bactéries commencent à y proliférer.



Pourquoi nos aliments sont-ils parmi les plus sains au monde?

Ce n'est pas par hasard que les aliments que nous consommons au Canada sont sains. Ce n'est pas non plus un hasard si les gouvernements de nombreux autres pays décident de s'inspirer du régime canadien de salubrité des aliments afin d'améliorer le leur. Le gouvernement du Canada collabore avec les provinces, les territoires, les municipalités, les consommateurs et l'industrie afin de protéger les réserves alimentaires de notre pays ainsi que la santé et le bien-être de tous les Canadiens et Canadiennes d'un océan à l'autre.

Nous y parvenons à l'aide de lois, de règlements et d'activités d'inspection et d'approbation des produits.

De la ferme ou du bateau jusqu'à l'usine de transformation, des champs ou de la mer jusqu'à la table, de la serre à l'épicerie, des milliers de Canadiens et de Canadiennes travaillent chaque jour afin que vous et votre famille puissiez avoir confiance dans la salubrité des aliments que vous consommez.

CONSEILS - SALUBRITÉ

LES BACTÉRIES se multiplient sur les aliments qui ne sont pas manipulés correctement, et certaines d'entre elles peuvent causer des maladies. Suivez les conseils donnés dans les pages qui suivent afin de faire en sorte que les aliments que vous achetez et préparez soient sains. Examinez l'aliment et son emballage au magasin, et de nouveau juste avant de l'utiliser. Évitez d'acheter des boîtes de conserve ou des emballages endommagés; leur contenu pourrait avoir été exposé à des bactéries.



Des aliments sains...chez vous!

Pourquoi nos aliments sont-ils
parmi les plus sains
au monde?

page 3

Quel est le rôle du gouvernement
du Canada?

page 4

Pourquoi l'exacitude de
l'étiquetage est-elle
importante?

page 6

Comment approuve-t-on les
aliments nouveaux?

page 8

Que peuvent faire
les consommateurs?

page 10

Quel est l'engagement du
gouvernement du Canada?

page 11

Pour en savoir plus...

page 12



Imprimé au Canada

ISBN 0-662-64805-6

N° de catalogue A62-52/2000

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada 2000



Canada

Des aliments sains...chez vous!

3 1761 11465356 1

